

Авторские рецепты Карло Греку для мультишефа BORK U800

Тушеный осьминог по-лигурийски

Ингредиенты
310 г осьминога; 100 г мини-кальмаров;
250 мл рыбного бульона; 30 мл сухого белого вина; 200 г мини-картофеля; 200 г помидоров; 30 г маслин; 10 г каперсов; 20 мл оливкового масла; 1 лавровый лист; 5 г чеснока; зелень (базилик, петрушка, тимьян, розмарин) по вкусу; соль, перец черный молотый по вкусу

Приготовление
Очистите и порежьте осьминога и кальмары. Томаты измельчите в блендере. Мелко нарежьте зелень. Чеснок очистите, измельчите.

Картофель очистите, нарежьте при необходимости.
Обжарьте в мультишефе чеснок на оливковом масле в режиме «Жарка» 2–3 минуты, затем добавьте вино и дождитесь его полного выпаривания.

Все остальные ингредиенты положите в чашу мультишефа, перемешайте и нажмите кнопку «Осьминог». Голосовая подсказка сообщит вам о завершении приготовления. Подавайте блюдо в глубоких тарелках, украсив свежим базиликом.



Ризотто с морепродуктами

Ингредиенты
80 г риса арборио; 3 г чеснока; 10 г лука-шалота; 30 г свежих очищенных креветок; 50 г мидий; 50 г вонголе; 50 г гребешков; 30 мл белого сухого вина; 200 мл рыбного бульона; 20 г консервированных томатов; 30 г помидоров черри; 20 мл оливкового масла; 1 г измельченного свежего тимьяна; 3 г измельченной свежей петрушки; соль, перец черный молотый по вкусу; зелень для украшения; базилик, тимьян, розмарин

Приготовление
Промойте рис. Промойте и очистите морепродукты. С креветок снимите панцирь. Измельчите чеснок и лук. Нарежьте пополам томаты черри. Измельчите в блендере консервированные томаты.

В чашу мультишефа налейте оливковое масло, установите режим «Ризотто» и обжарьте с открытой крышкой морепродукты, затем добавьте лук, чеснок, соль, перец, петрушку и рис, влейте белое вино, продолжая обжаривать до звукового сигнала (общее время обжаривания – 6 минут). Далее добавьте в чашу бульон и остальные ингредиенты, закройте крышку и продолжайте готовить в режиме «Ризотто». Голосовая подсказка сообщит вам, когда блюдо будет готово.

При подаче украсьте ризотто свежим базиликом, тимьяном или розмарином.

Чтобы рис не утратил нужную консистенцию, не оставляйте готовое ризотто в режиме «Подогрев» продолжительное время.

Крем-карамель

Ингредиенты
250 мл кондитерских сливок жирностью 35%–38%; 220 г сахара; 3 желтка; ½ стручка ванили

Приготовление
В сотейник влейте сливки, добавьте ваниль и доведите массу до кипения, постоянно помешивая.

Тщательно перемешайте желтки, 20 г сахара и горячие сливки. Остудите до комнатной температуры.

Растопите 200 г сахара на раскаленной сковороде (он превратится в золотистую карамель). Не перегрейте сахар, иначе он подгорит и загустеет. Разлейте его в одноразовые формы (по 70–80 г), сверху залейте сливочной смесью.

В чашу мультишефа налейте немного воды и установите решетку для приготовления на пару. Вода должна доходить до середины решетки, сверху установите формы. Нажмите кнопку «Крем-карамель». Когда мультишеф сообщит вам о готовности блюда, остудите формы в холодильнике в течение 3 часов. Подавайте со свежими ягодами.

